

IceCold

Custom Counter

Toujours frais et toujours réfrigéré. Conçu pour la présentation des produits sur de la glace pilée, le modèle IceCold Full Serve est le summum pour les produits frais comme le poisson frais.

Le défi de la déshydratation

La déshydratation est un problème habituel pour la présentation des produits frais sans emballage comme le poisson frais. Notre système de brumisation temporel optionnel a été précisément conçu pour y faire face. Assurez une préservation et une présentation supérieures en évitant toute déshydratation tout en créant un aspect de surface humide.

Custom Counter Configurator

La conception d'un comptoir personnalisé est facilitée comme jamais auparavant grâce à notre Custom Counter Configurator. L'équipe Fri-Jado est prête à vous aider pour configurer votre comptoir de rêve grâce à cet outil. Le configurateur crée un comptoir respectant exactement vos attentes et visualise son apparence potentielle sous forme d'image 3D.



Système de brumisation optionnel



Matériaux et habillage personnalisables

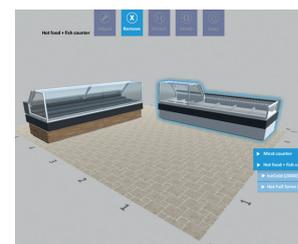


Fonctionnalités clés - Counter IceCold

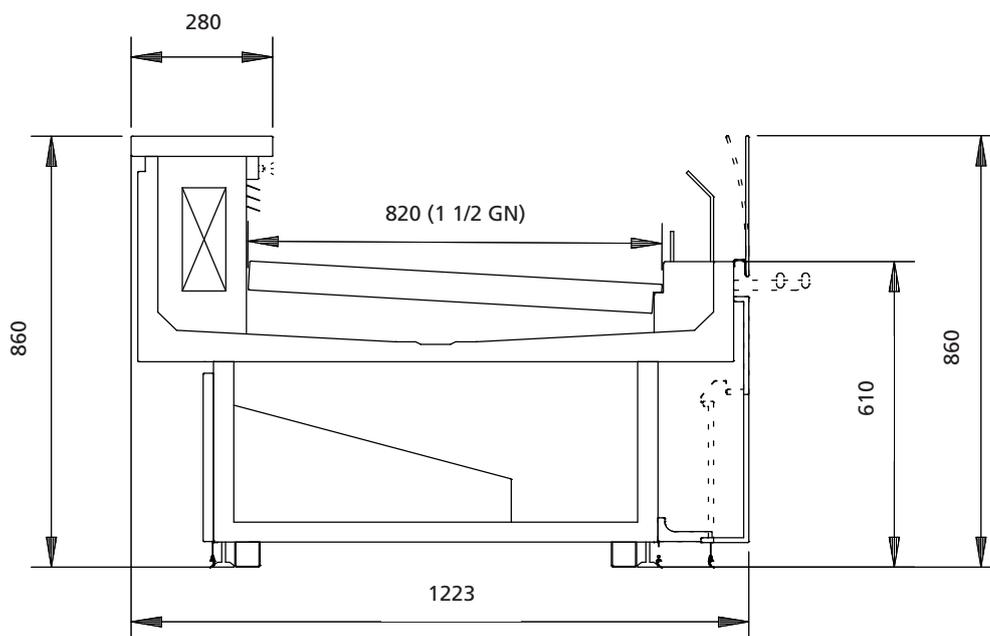
- Système de réfrigération OmniCold : les produits sont enveloppés de toutes parts d'un flux d'air froid, gage de températures optimales pour les produits, sous toutes les conditions, tout en économisant l'énergie
- Système de brumisation optionnel (barre de pulvérisation)
- Bacs de glace réfrigérés facilement amovibles (pas de ramassage à la cuillère)
- La glace dure toute la journée grâce au léger flux d'air
- Serpentin d'évaporateur arrière enduit optionnel
- Éclairage avant optionnel
- Grand plan de travail personnalisable (280 mm) avec rail d'accessoires optionnel pour monter les planches de découpe, plateformes de balances, crochets à sachets, etc.
- Différentes options de pare-chocs
- Matériaux et habillage personnalisables
- Réfrigération intégrée ou dise
- Couvercles de nuit optionnels
- Multiplexable avec autres modèles Custom Counter



Buses de barre de pulvérisation



Custom Counter Configurator



Spécifications techniques

Modèle	Ice Cold full serve, self serve
Options de longueur (mm)	750, 1000, 1250, 1500, 1750, 2000, 2250, 2500, 2750, 3000, 3250, 3500, 3750*
Température de produits	- 1 < T < 3 °C
Profondeur de zone de présentation	820 mm
Capacité de réfrigération	< 400 W/m
Température d'évaporation	Jusqu'à - 4 °C
Tension nominale	1N~230V 50/60Hz
Hauteur d'empilage	Jusqu'à 180 mm
Vitre	Vitre à battant courbe ou Unisquare (carrée)
Technologie	OmniCold : léger flux d'air, serpentin évaporateur arrière, bac de glace pilée
Système de brumisation	Barre de pulvérisation (option)
Options de réfrigérant (autres réfrigérants à la demande)	Distant R744 (CO ₂), R513A, R448A, R449A, R452A, R407F, R404A***, R507A***, Glycol Intégré R134a, R1234yf
Configuration intérieure	Bacs de glace pilée
Matériau intérieur	Acier inox AISI 316
Extérieur	Matériaux et habillage personnalisables. Différentes options de pare-chocs.
Plan de travail	Grand plan de travail personnalisable (280 mm) avec rail d'accessoires optionnel pour monter les planches à découper, plateformes de balances, crochets à sachets, etc.

* La longueur minimum ou maximum peut être limitée par les options sélectionnées de réfrigération et de brumisation.

** Selon la température en magasin, la configuration intérieure, la hauteur d'empilage et la température d'évaporation.

*** N'est plus autorisé dans l'UE

Spécifications et données techniques sont sujettes à modifications sans préavis. Veuillez visiter www.frijado.com pour découvrir les informations et spécifications les plus récentes.